

Galletas de avena y quinoa con trozos de chocolate y cherry (libres de gluten)



INGREDIENTES:

- 1 taza de aceite de coco
- 1 taza de azúcar de coco
- 1/2 taza de harina de almendra molida
- 3/4 taza Harina de quinoa
- 3/4 taza de harina de avena
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 taza de aquafaba (líquido de una lata de garbanzos)
- 1 taza de cerezas rojas secas
- 1 taza de trozos de chocolate
- 2 tazas de hojuelas de avena

PREPARACION:

- Precalentar el horno a 350 grados.
- Cubra una bandeja para hornear de acero inoxidable con papel pergamino. Dejar de lado.
- Coloque el aceite de coco en el tazón de un mezclador de pie equipado con un accesorio de paleta. Agregue el azúcar de coco y la crema juntas y bata durante unos minutos.
- Agregue la harina de almendras, la harina de quinoa, la harina de avena, la canela, el bicarbonato de sodio y la aquafaba. Mezcle todo por 1 minuto.
- Agregue las cerezas secas, los trozos de chocolate y las hojuelas de avena. Mezcle hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.
- Usando una cucharada de galleta cargada con aproximadamente 2 cucharadas soperas saque un cucharón lleno de masa en la palma de su mano. Presione la masa firmemente. Gire suavemente en forma de bola, luego presione entre sus manos para formar un disco que mida aproximadamente 5 centímetros de diámetro. Coloque las bolitas en la bandeja para hornear preparada a 5 centímetros de distancia.
- Hornea por 10 minutos.
- Permita que las galletas descansen en la bandeja para hornear por al menos 15 minutos antes de transferirlas a un estante de enfriamiento. Permita que las galletas se enfríen completamente antes de servir. Dado que no hay gluten ni huevos en esta receta, que tradicionalmente unen los productos horneados, las galletas que salen del horno se desmoronarán si se manipulan de inmediato. Una vez que las galletas se hayan dejado reposar y enfriar, ¡se quedará con una deliciosa galleta de avena blanda que valió la pena!

Crédito: Life in the van (www.lifeinthevan.com)

